

Putenroulade mit Bärlauch-Pesto

Würziges Bärlauchpesto, knuspriger Bacon, zartes Fleisch. Welch schöneres Gericht, gibt es, um Bärlauch in Szene zu setzen? Besonders im Frühling, wenn das [Bärlauch-Pesto](#) frisch gemacht wird, servieren wir gerne Putenroulade mit Bärlauch-Füllung. Es damit das perfekte Osteressen. Da das Bärlauch-Pesto sich aber prima einfrieren lässt, kommt das Rezept bei uns das ganze Jahr über zum Einsatz.



Puten-Roulade mit Bärlauch-Pesto | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 2 Putenschnitzel | 100 Gramm Bacon (8 Scheiben) | 6 Esslöffel [Bärlauch-Pesto mit Mandeln](#) | 4 Esslöffel Olivenöl



Puten-Roulade mit Bärlauch-Pesto | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 100°C vorheizen. 2. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und platt klopfen. 3. [Bärlauchpesto](#) gleichmäßig auf die Schnitzel schmieren. 4. Putenschnitzel einrollen und mit der offenen Seite nach unten auf einem Teller zwischenlagern. 5. Eine Scheibe Bacon so auf ein Brettchen geben und die nächste so darauflegen, dass sie sich auf der langen Seite circa zu einem Drittel überlappen. Wiederholen bis vier Bacon-Scheiben aufeinanderliegen. 6. Das Putenröllchen so auf die Bacon-Scheiben setzen, dass es über alle vier Scheiben reicht. 7. Putenröllchen einrollen und wieder auf der offenen Seite zwischenlagern. 8. Vorgang mit dem zweiten Putenröllchen wiederholen. 9. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Putenröllchen (zuerst mit der offenen Seite nach unten) kräftig von allen Seiten anbraten, bis sie rund herum goldbraun sind. 10. Putenröllchen auf ein Rost in den vorgeheizten Ofen legen, ein Fleischthermometer ins innere Fleisch (nicht in die Füllung) stechen und die Putenröllchen garen, bis das Thermometer eine Kerntemperatur von 80 Grad anzeigt. 11. Putenroulade aus dem Ofen nehmen und auf einem Holzbrett drei Minuten ruhen lassen. 12. Putenröllchen (mit einem sehr scharfen Messer) in Scheiben schneiden (die Endstücke darf der Koch bzw. die Köchin naschen).

Nährwerte/Portion: 652 Kalorien | 51,6 Gramm Fett | 3,3 Gramm Kohlenhydrate | 44,5 Gramm Eiweiß

Dazu passen hervorragend: [Bärlauch-Baguette](#) und [Geschmorte Tomaten](#)! Ebenfalls gut: [Herzogin-Kartoffeln](#), [Kartoffelgratin](#), oder [Röstkartoffeln](#)!__Jetzt noch mehr [Gourmetgerichte](#), weitere [Fleischgerichte](#) und entdecken! Besonders gefallen könnten dir auch meine Rezepte für [Putenröllchen im Speckmantel](#), [Schweinefilet](#), [Gefülltes Schweinefilet](#) und [Rosa gebratene Entenbrust](#).